

TRACTAMENTS.—Presenta aquesta malaltia l'aventatge sobre el mildiu d'estendre els seus filaments per sobre, essent possible, per tant, deturar una invasió si es tracta tot seguit.

S'han presentat molt remeis contra aquesta malaltia, mes el més interessant continua essent el sofre.

1) Sofre mòlt. És el que sol usar-se. És bo si passa pel cedaç del número 100.

2) Sofre sublimat. Flor de sofre obtingut per la recollida dels vapors de sofre en grans sales en les parets de les quals se condensa. Un cop mòlt és més fi que el primer i dona millors resultats.

3) Sofre precipitat. Obtingut per mitjans químics, el pols més fi de tots.

Demés d'aquests sofres hi ha els sofres negres, la riquesa dels quals en sofre és variable fins el 50 per 100.

El sofre com el sulfat deu arribar arreu del cep, utilitzant-se per això les màquines qu'ea un estalvi de sofre en els tractaments, el reparteixen en boira fina per tot el cep.

El sofre deu emprar-se: 1) Tot just el cep borroni.

2) Durant la florida, no solament per evitar la malura sinó per la seva favorable acció sobre la flor del raïm, a la qual ajuda a ben granar.

3) Abans de verolar els raïms, per afavorir la maduració.

Apart d'aquests tractaments essencials deuen fer-se en cada comarca els intermitjos necessaris per l'extirpació del mal.

Una fórmula curativa del oidium és:

Permanganat de potassa	150 a 200 grams
Calç per fer-lo enganxadís	1,5 a 2,5 quilos
Aigua	100 litres

La seva acció és rapidíssima però de curta durada. Sols deu aplicar-se per aturar una forta invasió, mes ensofrant-lo abans possible al darrera.

ERASME D'YMBERT

Enginyer del Servei de Viticultura

La Ramaderia a Mallorca

VIII

ELS PORCS

Els porcs de Mallorca formen una categoria especial; no tenen connexió amb els indígenes de Catalunya, ni amb els tres tipus descrits de Sanson. Els caràcters del porc mallorquí són els següents: Perfil de la calavera lleugerament concau; braquicefalia manifesta; frontals amples i plans; els supranasals des de la base s'arrodoneixen i s'estrenyen, fent en sa part superior una depressió, que és la que origina el perfil concau.

L'espai frontal forma unes arrugues triangulars; les orelles amples

i penjants depassen de la base dels ossos del nas. Dessota la mandíbula inferior pengen dues bosses cutànies, una a cada branca del maxilar, els quals apèndix per semblar-se als mugrons, la gent ne diu mamellons. Aquest caràcter, encara que el presenta la majoria, no és, però, absolut.

La pell és negra i del mateix color els pèls, que en el front són abundants, groixuts i llargs, com igualment en l'espina on formen una clenxa i en les cames, que posats transversalment es dirigeixen enrera. En la resta del cos, els pèls un poc abundants.



Nodriç mallorquí

El cos dels porcells és arrodonit i poc allargat; en les truges està ben proporcionat, encara que un poc estret i ensellat. Les cames harmòniques al cos són fortes; el morro potent. Le truges porten deu mugrons.

Els verros d'un i dos anys són més voluminosos que les truges de la mateixa edat. Les diferències sexuals poc pronunciades.

Les descripcions corresponents als tres tipus específics de Sanson, cap d'elles s'ajusta a la figura del porc mallorquí. Aquest animal no essent el resultat del caprici dels ramaders, barreja de múltiples races, sinó que tinguent els caràcters ben fixats, com qualsevol categoria racial, se l'ha de considerar tal com és o del contrari, es faria un manament a la Zootècnia.

Sanson enclou els porcs de Mallorca en el tipus ibèric. Aquest tipus, en primer lloc és dolicocefal, la concavitat de la calavera és més pronunciada i les orelles són portades dretes i endavant, els quals caràcters difereixen completament dels tipus mallorquí.

Alguns pagesos mallorquins probaren la introducció de races forasteres; els fracassos els han fet tornar a l'explotació de la raça del país. Es excepcional trobar porcs de races exòtiques, o que en presentin creuaments.

Difícilment es trobarà una raça de porcs com la del país, que amb les condicions de vida a que està sotmesa igualés el seu rendiment.

El mètode de reproducció empleat és la selecció. La consanguinitat procura evitar-se perquè segons els ramaders, la talla disminueix.

Les truges crien dues vegades a l'any. Terme mig, donen dotze garrins anyals. Algunes truges es conserven sis i set anys, però per regla general, fan de quatre a sis cries abans d'engreixar-les. Els verros es capen a l'any.

En les masies que tenen bosc d'alzines, les truges quasi sempre hi garrinen. Durant una llarga temporada hi viuen en completa llibertat. En els boscos mengen 'agllans, llentiscle i arrels. En les terres de conreu, on s'engeguen, quan no es disposa de bosc, aquests animals en primer lloc hi espigolen i després furguen les terres buscant-hi arrels. Els porcs fins a sis mesos no costen res al pagès.

Els porcs es posen a engreix entre cinc i vuit mesos i llavors se'ls tanca a la porqueria, corralina o aixoll. Al començament de l'engreix se'ls dona figues, figues de moro i un poc de garrofes. En les comarques o finques de regadiu la base de la ració es compon de carabassa, moniatos, patates i altres tuberculs. Quan estan tips d'aquests aliments, llavors se'ls raciona a més amb farina d'ordi i faves.

La formació de greix en el porc mallorquí és ràpida, arribant un moment que les cames no poden sostenir el cos. Mes això no impideix que en molts casos l'engreixament continuï, malgrat que els animals hagin de menjar ageguts. L'engreixament es dona per acabat quan el dit s'enfonza en la cansalada.

L'engreixament del porc és la pràctica més generalitzada a Mallorca. Cada pagès fa una engreixada o dues, que per regla general es compon cada una d'elles de quatre a dotze animals. Algunes masies importants, n'arriben a engreixar dos cents. Al poble de Son Cervera, l'engreixament del porc constitueix una indústria intensiva.

La producció de porcells o garrins a Mallorca és insuficient. Menorca lliura cada any a la illa gran uns quants centenars de porcells per a l'engreixament.

L'explotació de l'engreixament és una indústria que cada dia creix. A més dels porcs que s'exporten en viu, s'ha de comptar la gran quantitat de carn i grassa que s'elabora en la illa, destinada a l'exportació. No totes les comarques mallorquines elaboren carns; pel costat de Manacor és potser on aquesta indústria està més desenrotllada. En aquesta última població, durant la última temporada un català solament sacrificà 2,500 porcs.

La distribució de les parts del porc, considerant-lo comercialment,

presenta quelques diferències amb animals d'altres races. El rendiment net del porc mallorquí es calcula que és el 91 per 100.

El senyor Bosch i Miralles (1) antic Inspector de carns de l'Excorxador de Palma, dóna terme mig les següents xifres, que es poden pendre per guia de rendiments:

Pes viu	110 quilos
Sang	1 quilo
Fetge, llengua, perdiu i cor	3 »
Estòmac, budells i bufeta, nets	4 »
Llard i cansalada	34 »
Cap	7 »
Resta del cos	52'50 »

Pèrdua 8'80 quilos



Truja mallorquina, criant

Deis productes del porc mallorquí se n'estima principalment el llard, el qual és fi, gustós, aromàtic. Els confiters ne fan un gran consum substituint-lo en moltes operacions a la mantega. Hi ha una opinió bastant estesa entre els confiters, que creu que el llard de les altres races de porcs «no puja o no munta». Respecte el particular hem preguntat a l'acreditat pastisser En Esteve Riera, de Barcelona, si creu certa la susdita opinió, responent-nos, que únicament el porc extremeny es trobava en aquell cas; les demés races de porcs tenen un llard convenient als usos de pastisseria.

(1) *Ganado de cerda*.—Ponència del V Congrés Agrícola Català.—Palma 1907.

Deiem, que la indústria porcina anava cada dia en augment. Res ho demostra més que les xifres següents, que ho són de diversos anys d'exportació:

Any 1897	16,421 caps
Any 1901	18,506 caps
Any 1917	20,000 caps

Cada porc engreixat, destinat a l'exportació pesa, terme mig, 140 quilos.

Les exportacions es destinen quasi en totalitat a Barcelona.

M. ROSSELL I VILA

Professor de Zootècnia

Una millora en el treball dels femers

HE vist a Vich una millora en el treball dels femers, que com que és una nova aplicació d'uns aparells especials, molt poc coneguts encara, però que per a l'elaboració moderna del femer, no tenen preu, me crec fer un servei als agricultors de ma terra en divulgar l'aplicació d'un nou enginy que fa pràctic el treball científic de la putrefacció metoditzada dels fems, demés d'altres aplicacions que en veure'l treballar, suggereix a tota persona acostumada a les necessitats de les masies i coneixedora de les dificultats i molèsties que poden evitar-se amb l'aplicació de l'aparell a què faré referència.

Recordem primerament que cosa és un femer. És aquest un lloc on s'acumulen tots els excrements sòlids dels animals d'una explotació agrícola, barrejats amb tots els desperdicis de naturalesa orgànica, i posant el conjunt en condicions especials d'airejament i d'humitat es promou la seva fermentació per a que feta aquesta en condicions adequades vagin convertint-se totes les matèries nitrogenades, en nitrogen assimilable, principalment amoníac, per a formar sals amoniacals solubles que són un dels principals elements nutritius de les plantes. Com que els excrements ultra les matèries nitrogenadas, són rics en matèries minerals, com fòsfats, potassa, etc., resulta que els fems són un dels adobs més complerts, i, val a dir-ho, més estimats del bon pagès, sempre i quan sa elaboració hagi estat ben conduïda.

Per a l'obtenció d'un fem ric en matèries útils a les plantes, el coneixement i el cuidado en la seva elaboració, són essencials i es destaca a primera vista l'elaboració ben conduïda, sols comparant dos femers, l'un ben treballat i l'altre quin treball hagi estat dificultós, puix mentre l'un el veureu humit, pastós, i d'uniforme composició, el segon està a clapes sec, amb sos elements, uns mineralitzats, altres sense podrir i apareixent per tot arreu taques de floridura, no obtenint-se en el segon cas, altra cosa que una muntanya de matèria quin valor fertilitzant és